

二子さといものペペロンチーノ風きんぴら

材料

材料 2人分

- 二子さといも 300g (皮を剥いて正味)
- ニンニク ひとかけ
- 赤唐辛子 2本
- オリーブオイル 大さじ2
- 昆布茶 (パウダー) 小さじ1強
- 粗びきブラックペッパー 適量

作り方

- ① 二子さといもは皮を剥いて太めの千切りにする。
- ② フライパンにニンニク (みじん切り) と赤唐辛子 (輪切り)、オリーブオイル、千切りにした二子さといもを入れ、中火でさといもが透明になるまで炒める。
- ③ 昆布茶を加えて味を整える。
- ④ 皿に盛り付け、粗びきブラックペッパーをふりかけて出来上がり。

こだわったポイント

アピールポイント

オリーブオイルで炒めた二子さといもは、ねっとりきめ細やか。

食感はじゃがいものようでもあり、山芋のようでもあり...
新食感がおいしいご飯がすすむおかずです。